51e ANNÉE. — N° 14 DIMANCHE 8 AVRIL 1934.

TOME CI

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fusionné avec " *Le Messager agricole du Midi* " et " *La vigne americaine* "

FONDATEUR : **Léon DEGRULLY**

Publié sous la direction de :

L. RAVAZ et **P. DEGRULLY**

Correspondant de l'Institut (Académie des Sciences), Membre de l'Académie d'Agriculture de France, Directeur honoraire de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, Propriétaire-viticulteur

Dr ès sciences politiques, économiques et juridiques, Professeur d'Economie et de législation rurales à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier, Chargé de cours au Centre d'études d'Economie et de Législation viticoles de la Faculté de Droit. Propriétaire - agriculteur

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

---

Le Progrès Agricole parait tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

---

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, 45 fr. — Pays étrangers, 75 fr.

Le Numéro : 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
rue Albisson, 1, à MONTPELLIER

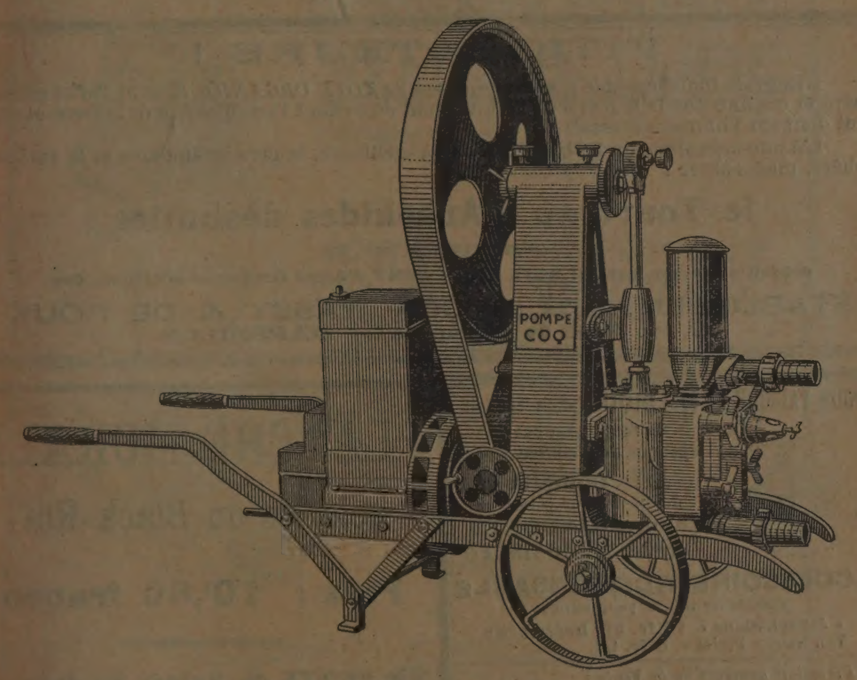
Chèque Postal 786 Montpellier Téléphone : 30-53

Conception rationnelle -- Fabrication soignée
Fonctionnement parfait -- Prix avantageux

Autant de raisons péremptoires

POUR FIXER VOTRE CHOIX SUR LA NOUVELLE

MOTO-POMPE COQ



PARTICULARITÉS ESSENTIELLES :

Accessibilité complète de tous les organes :

Corps de pompe, piston en bronze phosphoreux avec fortes épaisseurs

Retour automatique à l'aspiration avec poignée.

Embrayage progressif à ressort et galet tendeur.

Vilebrequin et tête de bielle sur roulements à billes à rotule

TROIS MODELES : 175 - 125 - 80 hectos (débits réels)

Demandez prix et notices descriptives :

CÉLESTIN COQ & Cie Ingrs-Constrs

AIX-EN-PROVENCE

Agence à Béziers : 33, Avenue Maréchal-Foch



Dam
La page d'Ulysse Fabre
NOS INSTRUMENTS
SPECIAUX POUR LA
VITICULTURE
ETABLISSEMENTS ULYSSE FABRE VAISON (VAUCLUSE)
SANS RIVAL
Pulvérisateur à dos
" SANS RIVAL "
le plus robuste, le mieux construit
NOUVEAUX PULVÉRISATEURS A
TRACTION " VENTOUX "
MACHINES A GREFFER
Système " VIEUX "
Harnais viticoles "FABRE"
SOUFFLETS A VIGNE TOUS MODÈLES
Pour les premiers soufrages
Employez notre soufflet à une main
UNIC "
qui remplace avantageusement la
Boîte à soufrer
MACHINE POUR GREFFE ANGLAISE
En vente chez les Quincailliers e' Marchands de Machines Agricoles
Renseignements et Catalogues gratuits sur aemandé au
ETABLISSEMENTS
ULYSSE FABRE
VAISON-LA-ROMAINE (VAUCLUSE - FRANCE)

COLLOSOL

(Poudre Mouillante)

Renforce les bouillies cupriques, triple leur action en les rendant ADHÉRENTES

NOTICE GRATUITE

LABORATOIRES J. LARROCHE

7, Rue Romiguières et Rue Mirepoix — **TOULOUSE**

NITRATE DE SOUDE NATUREL du CHILI



Le plus ancien - Le meilleur des Engrais azotés

Renseignements agricoles :

NITRATE DU CHILI

Services Agronomiques

16, rue Euler - PARIS (8e)

VIGNES AMERICAINES

:: Pépinières de Plants greffés — Racinés — Boutures ::

Pépinières d'Arbres fruitiers - Pêchers - Pommiers - Poiriers etc...

MAISON GALHAUD S^T^-ÉMILION (GIRONDE)



LE MAXIMUM DE PUISSANCE DANS LE MOINDRE POIDS SOUS LE PLUS PETIT VOLUME.


Pub. R.-L. Dupuy
toujours copié
jamais égalé !..
3
millions
DE PULVÉRISATEURS
ÉCLAIR
en usage dans le monde
entier attestent la supé-
riorité de la fabrication
VERMOREL
ECLAIR
VERMOREL
VERMOREL à VILLEFRANCHE

51e Année. — N° 14. 8 Avril 1934

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Le temps. L'entrée en végétation.

Les belles journées de la semaine passée ont donné un élan sérieux à la poussée de la vigne. Le débourrement, qui s'est réalisé vers le 25 mars, avec une quinzaine de jours de retard, se généralise dans la région méditerranéenne et même dans les régions plus septentrionales ; et au moment où ces lignes paraîtront, le « papillonnage » des bourgeons des variétés précoces, telles qu'Aramon, etc., sera déjà bien marqué aux situations bien exposées.

Pas toujours, mais le plus souvent un débourrement retardé, s'effectuant par cela même à une température élevée, correspond à des bourgeons gros, bien alimentés et fertiles. En sera-il ainsi cette année ? Nous le verrons bientôt.

***

L'attention des vignerons doit se porter en ce moment sur les ennemis du premier printemps de la vigne : vers gris, dont la présence a pu être constatée au déchaussage, chenilles bourrues, charançons divers, qu'on est dans l'obligation de ramasser à la main, les arsenicaux étant généralement insuffisants ; l'altise, le cigarier, qu'on détruit complètement, si on s'y prend de bonne heure, par deux applications de bouillie cupro-arsenicale ordinaire à 4 ou 5 jours d'intervalle.

Remarques sur le traitement du mildiou.

La première attaque du mildiou est parfois très précoce. Elle a eu lieu quelquefois le 11 avril, et est devenue visible le 17-18 du même mois. Nous avons en ce moment un beau temps sec, le terre est sèche et poudreuse. La première grosse pluie ne pourra que créer un état favorable, mais elle ne provoquera aucune contamination C'est la seconde qui mettra la maladie en marche. — Donc traiter après la première grosse pluie, pour que la seconde trouve des vignes cuivrées. Nous verrons pour la suite.

Je n'ai pas à revenir d'une façon détaillée sur la préparation des bouillies. 2 kilogr. de sulfate de cuivre par hectolitre d'eau sont généralement suffisants. En cas de très mauvais temps, passer à 3 kilos. Plus il y a de cuivre, mieux cela vaut. Mais il faut aussi compter avec le prix de revient en ce moment.

Les chaux, pour la bouillie bordelaise, ne sont jamais très pures. On a vu dans le *Progrès agricole* 1933, tome I, page 322, que les chaux ordinaires ne contiennent que de 30 à 70 o/o de chaux pure, c'est à-dire active. Pour tenir compte de ces impuretés, la dose théorique est forcée et portée à 0 k. 5 ; 0 k. 6 par kilog de sulfate de cuivre. La bouillie ainsi obtenue est à peu près toujours alcaline, la bouillie acide étant l'exception ; et il vaut mieux qu'il en soit ainsi.

Le mélange chaux-sulfate de cuivre peut être fait d'une manière quelconque. Cependant pour que la bouillie soit légère, il est préférable de diluer : *a*) le sulfate de cuivre dans *n* 50 litres d'eau, et *b*) la chaux également dans *n* 50 litres d'eau, et, en agitant, on verse *b* dans *a* lentement, on a alors un dépôt vésiculeux, léger, brusquement, on a un précipité plus lourd et parfois cristallin.

On peut aussi, comme en Allemagne, etc., verser *a* dans *b* et ici le dépôt est presque entièrement cristallin. Dans ces deux cas, l'efficacité des bouillies est peut-être la même, il est probable qu'avec la première méthode, elles sont plus adhérentes.

Pour la bouillie bourguignonne, 470 grammes de carbonate de soude par kilog de sulfate de cuivre suffisent. Préparation comme plus haut.

Dans ces deux sortes de bouillie, le cuivre peut se trouver à l'état dissous en quantité croissante avec l'alcalinité, colorant en bleu le liquide surnageant le dépôt. C'est ce cuivre dissous qui produit des brûlures sur les jeunes pousses par saison humide.

Comme autres bouillies ou solutions, nous avons le *Verdet neutre :* 1200 gr. à 1500 grammes par hectolitre d'eau. Marque peu le feuillage, mais très efficace.

2° Le *Verdet gris*, qui doit être délayé à fond dans quelques litres d'eau avant emploi, si non, il est peu adhérent ; même dose 1200 à 1500 gr.

A toutes ces bouillies, on peut ajouter tout ce que l'on voudra : soufre, arséniate, des mouillants, des adhésifs. Les conditions d'utilisation de ces mélanges seront indiquées en temps utile, s'il y a lieu.

Les bouillies cupriques sont répandues sur les souches à protéger de manière que les feuilles en soient complètement couverte. La quantité à répandre varie par suite avec le développement de la végétation ; par exemple 3 ou 4 hectolitres pour le premier traitement, à 6, 8, 10 et 12 pour les suivants. Au mois de juin dans le midi et un peu plus tard dans les régions septentrionales, les 12 hectolitres sont nécessaires pour des vignes normales ; les vignes rognées en exigent un peu moins.

Les pulvérisations ne portent guère que sur la face supérieure ; et elles suffisent généralement. Ce n'est pas que le cuivre empêche la pénétration des germes de la maladie par l'épiderme supérieur — comme on le croyait autrefois — la contamination se fait toujours ou presque toujours par la face inférieure. Et l'on s'est demandé s'il ne serait pas préférable de traiter la face inférieure au lieu de la face supérieure ou aucun danger de contamination ou presque n'existe.

Les toutes jeunes feuilles encore peu étalées sont traitées sur la face inférieure ; mais elles sont à ce moment si peu étendues que la quantité de toxique qu'elles portent est très réduite. Plus développées, il est *pratiquement* impossible d'atteindre la face inférieure d'une manière constante. Peut-être peut-on ou presque y arriver en Champagne, en Suisse, en Allemagne, etc..., où les rameaux étant pincés, ébourgeonnés, bien isolés des voisins portent un nombre restreint et constant de feuilles adultes. Mais à quoi celà servirait-il ? Les germes, sauf exception signalée dans ma dernière chronique, n'arrivent pas directement à la face inférieure, — ni l'eau non plus ; ils y parviennent venant de la face supérieure, entraînés par l'eau de pluie qui s'est cuivrée au contact de la bouillie.

Pratiquement, si les bouillies appliquées sous les feuilles ont pu être efficaces, c'est que sans qu'on l'ait voulu elles ont été épandues à la face supérieure.

Le greffage sur place

Le greffage sur place est actuellement en cours d'exécution dans les vignobles des régions chaudes : plants de repiquage au milieu des vieilles vignes, plantations nouvelles, etc.

Nous appelons l'attention de nos lecteurs sur l'article de M. Dupuy, professeur à Narbonne, relatif à la technique du greffage. A la lecture on verra que l'auteur a vu, pratiqué et contrôlé ce qu'il décrit. Il sera très utile de se conformer à ses directives.

On s'était, en effet, jusqu'ici plus ou moins désintéressé du calibrage du sujet et du greffon, et le plus souvent le greffon était de plus petite dimension que le sujet, au moins pour Rupestris et autres porte-greffes vigoureux et grossissant vite. D'abord les chances de reprise sont diminuées assez fortement; la soudure ne se réalise que d'un côté et l'autre côté se dessèche : on sait tout ce qu'il faut craindre de ces plaies situées près de la surface du sol, où toutes sortes de contaminations sont possibles. Quand une fois réussie, la greffe est vigoureuse, le danger s'atténue avec le temps, le greffon finissant par envelopper son sujet. Si, au contraire, la greffe reste faible, la plaie du sujet reste indéfiniment ouverte.

On retiendra aussi qu'un greffon soudé d'un côté seulement présente l'autre côté à la pénétration d'une foule d'organismes, dangereux ou non.

Le cas des gros sujets est particulièrement digne d'attention en ce moment. On va décapiter de vieilles souches pour substituer à leur tête, une tête de raisin de table, Chasselas ou autre, ou d'un teinturier, la teinture redevenant à la mode, sans doute pour accroître la consommation !

Là, un seul greffon ne suffit pas, il en faut deux, un à chaque bout de la fente du sujet, qui peut du reste être la fente de l'ancien greffon. Car ce surgreffage, si on le peut, il est préférable de l'effectuer sur le greffon, plutôt que sur le sujet, la reprise étant meilleure.

Il en faut deux pour qu'ils reprennent tous les deux, le sujet quel qu'il soit, restant alors vivant sur tout son pourtour ; sinon il se dessèche d'un côté, où se forme une large plaie qui tend plutôt à s'agrandir en pourrissant, si bien que dans la région de la soudure (côté sain), sujet et greffon ne sont en relation que par une mince couche d'écorce et de bois. D'où rougeau.

Les deux greffons à deux yeux ne sont jamais de même longueur, il y a là une difficulté pour le buttage, qui est excessif pour l'un d'eux, insuffisant pour l'autre. Remède : utiliser des greffons à un œil, et les recouvrir, par la butte, de quatre centimètres de terre.

L. Ravaz

UN PARASITE ACCIDENTEL DE LA VIGNE
L'APATE BIMACULÉ *(Schistoceros bimaculatus)*

Dans le courant de février dernier, plusieurs viticulteurs de Roquebrune-sur-Argens (Var) ont adressé à mon distingué collègue, M. Portal, directeur des Services agricoles, des lots de sarments ou de bras de souches qui présentaient, près des bourgeons et sur les sections de taille, des orifices circulaires de 2 à 3 millimètres environ de diamètre.

Une coupe longitudinale permettait de voir, à la place de la moelle, une galerie de 3 à 6 centimètres qui abritait, le plus souvent, un petit insecte à l'état de chrysalide ou d'adulte du genre Apate.

Des échantillons envoyés à M. Pussard, ingénieur agronome, directeur de la Station de zoologie agricole d'Antibes (villa Thuret), ont permis à ce savant de reconnaître dans le parasite le *Schistoceros bimaculatus*.

Ces indications connues et pour lesquelles nous remercions MM. Portal et Pussard, nous avons procédé à des recherches bibliographiques et à des constatations dans plusieurs vignobles de la région ci-dessus.

Les observations des entomologistes sur les Apates sont très anciennes. Olivier, dont s'honore la commune des Arcs-sur-Argens où naquit ce naturaliste en 1756, et qui fut membre de l'Académie des Sciences en 1800, en parle dans son Encyclopédie d'Histoire naturelle. Wallot (1839), Perris 1850), Girard (1879), André (1882), etc , publient des études sur ces parasites.

Dans son important ouvrage : « *Les Insectes de la vigne* », publié en 1890, notre regretté maître Valéry Mayet, professeur de zoologie et d'entomologie agricoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier, signale qu'on a longtemps confondu sous le nom de *Xylophages* ou rongeurs de bois, une série de Coléoptères assez différents les uns des autres : Bostriches, Hylésines, Anobies ou Vrillettes, Apates..., etc., que le vulgaire appelle *Quissous* ou *Cussous*.

D'après ce savant, le *Groupe des Apates* est caractérisé, dans nos régions méridionales, par plusieurs espèces, dont quatre surtout attaquent la vigne, mais aussi divers végétaux, car toutes sont polyphages :

Apate (sinoxylon) *sexdentata* (Ol.) sur vigne, figuier, robinier, mûrier, châtaignier, etc., nous l'avons observée, il y a une douzaine d'années, sur jeunes vignes, à Barjols (Var) ;

Apate (sinoxylon) *muricata* (Fabricius), sur vigne, chêne, olivier, etc... ;

Apate (Xylopertha) *sinuata* (Fab.), sur vigne, chêne, châtaignier, etc... ;

Apate bimaculata (Ol.), sur vigne, tamaris, etc.

En général, les Apates vivent dans les rameaux secs ou mourants ; mais parfois aussi — et c'est le cas cette année pour la dernière espèce ; ils creusent leurs galeries dans les sarments ou brindilles encore en pleine végétation, ou dans les rameaux plus ou moins languissants pour une cause quelconque.

En tous cas, les perforations caractéristiques dont nous avons parlé plus haut dénoncent facilement la présence du parasite.

L'*A. bimaculé* est spéciale à la région de l'olivier ; il est surtout commun en Grèce :

« C'est, ajoute Mayet, une jolie espèce, au corps allongé, de 8 mm. environ sur 3 mm. de large, au premier abord de couleur grise, mais qui, vu à

A l'appui de chacune de ces critiques, il serait aisé de citer des exemples pour le moins fâcheux.

En principe, les congrès, les concours de dégustation, les commissions d'études devraient assurer une élémentaire sélection. Faute de méthode rigoureuse, il n'en est rien. Et les hybrides se substituent aux plants français dans le plus complet désordre.

Dans le *Progrès Agricole* du 18 février, sous la signature de quatre notabilités compétentes et impartiales, je lis :

S 6905... ce n'est que par exception qu'on en entend dire du bien...

S 5163... ses qualités culturales ne peuvent faire passer sur son trop mauvais vin.

Pourtant, ces numéros restent sur tous les catalogues et cet exemple pourrait être généralisé à l'infini.

Dans un centre, bénéficiant d'une appellation d'origine, je vois de mauvais plants remplacer insensiblement les variétés qui avaient fait la réputation et la fortune de ce cru.

Un de mes voisins se propose de regreffer sa vigne de Sémillon qui produisait un vrai nectar, en 5487, malgré la mauvaise réputation de son vin.

J'ai sous la main deux catalogues d'un important pépiniériste.

Sur 26 pages du catalogue de 1911, 24 étaient consacrées aux plants français, contre deux aux P. D.

Par contre, le catalogue de 1932 accorde 14 pages aux hybrides contre une seule aux plants français.

Laissera-t-on sans réagir, remplacer

le Jurançon par le 6905 ?
le Sémillon par du 5487 ?
le Pinot par du 5163 ?

Et on appellerait *progrès* une aussi abominable régression ?

Le mal dont nous souffrons n'est pas une pénurie de vin, mais au contraire, un excédent. Nous avons donc tout le temps d'agir avec circonspéction.

Le but de notre profession est la production du vin. Il y aura progrès, quand sa qualité sera ameliorée. *C'est l'inverse qui existe.*

Bien que amélioré, dans certains cas, le vin d'hybride conserve un caractère particulier plus rude, plus grossier, plus sauvage que celui de notre vieux vin français, dont on est encore loin d'egaler le fruité, la finesse et la race.

Le P. D. n'en sont encore qu'à une étape intermédiaire. N'est-ce pas une erreur condamnable que de laisser généraliser leurs essais sur une trop grande échelle ?

La vogue dont jouissent les hybrides est-elle justifiée ? Ce n'est pas mon avis.

Je ne m'étendrai pas sur les facilités que donnent la suppression du greffage. Les variétés à racines suffisantes sont l'exception. Pour les autres, les questions d'affinité suscitent bien des mécomptes.

On fait grand cas du pouvoir colorant de certains numéros.

Faut-il s'en réjouir ?

Jusqu'à présent, le dernier retranchement des vignes de coteaux était leur privilège presque exclusif de fournir les vins de coupage.

De même, l'insuffisance de couleur contrecarrait sensiblement les adeptes de la culture intensive, dans les plaines.

Désormais, quelques rangées d'hybrides extra-teinturiers suffiront à masquer, de leur couleur factice, les vins anormaux de la parcelle entière.

Il est pénible de voir toute une catégorie de mauvais viticulteurs, auxquels se joignent quelques négociants, à l'affut du nouveau numéro qui leur procurera cet ultime et déloyal rival du vin parfait de coteau.

Combien est impropre l'expression de « *vin médecin* ». C'est « *la drogue* » qu'il faudrait dire !

On ne cesse de conseiller de faire remonter la vigne de la plaine sur le coteau.

Dans le *Progrès agricole* du 14 janvier, folio 32, on lit : « Ce qui est regrettable, c'est qu'on arrache dans les situations les plus favorables à la vigne, je veux dire à la qualité. »

En cela encore, les prétendus progrès de l'hybridation vont diamétralement au rebours de ce qui serait au plus haut point, souhaitable.

La résistance aux maladies cryptogamiques est la raison d'être et le maître argument des P. D. Des résultats indéniables ont été acquis dans cette voie.

On n'agite pas en vain le spectre redoutable du mildiou.., à tel point qu'on perd de vue que, si certains hybrides ont moins besoin de cuivre, par contre, ils sont, plus que les plants français, sensibles à la coulure.

Le mildiou des grands désastres est spécialement celui qui précède ou qui suit la floraison, alors que les rafles ne sont pas encore lignifiées. Mais c'est également la période de la coulure. Or mildiou et coulure ont une même cause : les temps pluvieux et froids.

Le maigre avantage d'échapper au mildiou, si la vigne se trouve quand même dépourvue de raisins du fait de la coulure ! Bien plus, il peut arriver à la coulure d'agir seule, comme cela s'est produit en 1933 et de voir comme chez moi cette année de superbes Jurançon-Grand Noir-Portugais sans mildiou et avec pleine récolte, à côté de S-128, C 120 et autres 1000 à qui la coulure n'avait laissé que de rares grappillons.

Il est d'autres légendes : Les P. D. résisteraient à la gelée, aux cochylis... à tout... ! S'il en était vraiment ainsi, la courbe moyenne de production des hybrides devrait présenter plus de régularité, sinon écraser les plants français. *Voici la preuve du contraire* :

Je cultive dans deux parcelles voisines du Jurançon blanc et du 4643. Ce dernier est sans doute le plus répandu des hybrides. Il est chez moi, sulfaté, soufré, fumé, c'est-à-dire aussi bien soigné que possible.

Quels sont leurs rendements respectifs pendant ces cinq dernières années ?

	Jurançon blanc	Seibel 4643
	—	—
1929....	104 hectos à l'hectare	68 hectos à l'hectare
1930....	70 — —	128 — —
1931....	96 — —	59 — —
1932....	80 — —	111 — —
1933....	104 — —	66 — —
Total...	454 hl : 5 = 91 hl en moy.	432 hl : 5 = 86 hl

Ainsi, *au cours d'une période qui a été particulièrement défavorable au plant français*, malgré le mildiou de 1930, malgré, en 1931, une formidable invasion d'eudémis (dont tous mes hybrides ont souffert tout autant que leurs voisins français), malgré le mildiou de 1932, malgré la gelée du 23 avril 1933

et la coulure de juin qui a suivi, c'est le vinifera qui a été le plus régulier et qui m'a donné le rendement le plus élevé.

Je pourrais fournir des résultats encore plus caractéristiques avec d'autres variétés, à telle enseigne que j'ai déjà arraché, surgreffé en français ou condamné la presque totalité des hybrides que je m'étais laissé aller à cultiver et que, ayant à renouveler progressivement un vieux vignoble, c'est au plant français, jusqu'à présent vainqueur, que je reste fidèle.

Je lui reste fidèle, non par entêtement borné, mais parce que, après essais sur place, d'une centaine de vedettes recommandées à ce jour, j'estime que le plant français me donnera « **en rendement moyen** » davantage et surtout meilleur.

Et ce serait un gros tort que de négliger ce dernier point. La leçon de 1933 ne doit pas être perdue. Pendant que les vins inférieurs trouvaient difficilement preneur à 50 fr. l'hecto, les bons vins se vendaient 100 et 150 fr. l'hecto.

Nous assisterons, avant longtemps, à d'autres semblables revanches de la qualité !

Dangers de super-surproduction par les hybrides. — De tout ce qui précède, il résulte que je ne redouterai pas une surproduction causée par les hybrides, tant que des nouveautés n'apporteront pas les qualités attribuées, à tort, aux anciens numéros.

Mais comment les apôtres des hybrides arrivent-ils à concilier les excédents qui devraient résulter de l'invulnérabilité de leurs créations, avec la surproduction qui nous étreint, malgré les calamités subies par la vigne française ?

Si la surproduction par les hybrides ne me préoccupe pas dans le présent, en sera-t-il de même dans l'avenir ?

Malgré gelée, greffage, phylloxéra, maladies cryptogamiques, parasites animaux, nous produisons plus de vin que nous n'en pouvons consommer. Le jour ou l'hybride idéal aura supprimé toutes ces calamités, nos cinq ou dix millions d'excédents doubleront ou tripleront. Passe encore, si blocage et distillation obligatoire résorbaient « **la totalité** » de ces excédents ! Mais les statistiques nous apprennent que 95 p. o/o des viticulteurs ayant moins de 400 hectos et récoltant ensemble plus de 25 millions d'hectos, échappent à toute réglementation. Le jour ou « l'hybride Rêvé » aura transformé ces 25 millions en 30 ou 40 millions *tout aussi incompressibles,* la ruine de la viticulture française deviendra un fait accompli.

Je n'oublie pas que le vin est une boisson nationale et qu'il *doit* rester accessible à toutes les bourses. Mais il est aussi essentiel d'éviter les prix de famine, entre autres celui de un sou le litre qui s'est pratiqué à différentes reprises et dont nous sommes plus près qu'on ne le suppose.

D'abord, notre importante population agricole ne subirait pas sans réactions violentes, le suicide de fait qui en résulterait pour elle.

Puis l'exemple de l'Amérique nous prouve une fois de plus que les difficultés d'une profession se répercutent sur le pays entier. N'est-ce pas l'appauvrissement de ses fermiers qui est à l'origine de la crise des Etats-Unis et de la faillite partielle du dollar ?

Si par suite de l'aveuglement des égoïsmes particuliers ou par ignorance ou simple imprévoyance on néglige de maintenir la vitalité de notre viticulture, on n'évitera pas l'implacable sanction des faits et la plupart des autres branches de notre économie nationale s'en ressentiront à leur tour.

Sauvegarder l'admirable viticulture française et son vin incomparable.
Éviter une rupture irrémédiable de l'équilibre actuel, si précaire,

telles sont les deux questions vitales que les hybrides peuvent compromettre et en faveur desquelles aucune mesure de protection « *suffisante* » n'a encore été prise en France.

Empêcher ce qui peut devenir un progrès d'avoir une action malfaisante, en cours d'évolution, n'est pas de l'opposition, mais de l'élémentaire prévoyance.

Et pour conclure : des mesures, dans le genre de celles qui sont suggérées ci-dessous, semblent s'imposer de toute urgence.

1° Charger la Commission Internationale de Viticulture (à défaut de tout autre organisme spécialisé) d'assurer la sélection (non encore réalisée) des anciens numéros et de débarrasser enfin les catalogues de l'infinité d'indésirables qui s'y trouvent.

2° Interdire la propagation des nouveautés sans qu'elles aient été agréées, au préalable, par des centres d'études contrôlées (Champs d'expériences officiels, Écoles d'Agricultures, Instituts viticoles, etc., etc.).

3° Mise en culture de toute variété susceptible d'aggraver la surproduction actuelle, postérieure à l'application d'un statut viticole établissant réellement un équilibre normal entre la production et la consommation.

Ainsi se trouveraient préservés les intérêts :

a) des viticulteurs et des consommateurs qui ne feraient plus, comme dans le moment, les frais des essais.

b) du pays à qui on éviterait les dangers d'une crise économique.

R. Guillou.
Viticulteur (Haute-Garonne).

ACTUALITÉS VINICOLES

LE SOUTIRAGE DES VINS
LE TRAITEMENT DES VINS AU FERROCYANURE DE POTASSIUM

Le soutirage. — Il s'agit du second soutirage, celui du printemps, qu'il convient d'effectuer sans retard partout où cette opération n'a pas encore été faite. Ce traitement s'impose. Il est plus nécessaire que jadis pour les raisons suivantes :

Le premier soutirage a lieu plus tôt qu'autrefois. Il suit de très près le décuvage. Au printemps, le dépôt provoqué par ce repos prolongé et les froids de l'hiver est donc plus important. Ces lies constituent un danger. Mieux vaut les éliminer avant les premières chaleurs.

Ensuite, les vins logés dans les cuves en ciment, dont l'emploi s'est généralisé, exigent des soutirages plus fréquents que ceux contenus dans les foudres.

Enfin, les traitements répétés et tardifs des vignes amènent dans les lies des éléments étrangers défavorables à la bonne conservation des vins.

Ce deuxième soutirage sera fait à l'air pour les vins normaux, sans exagération toutefois, et le vin entonné dans récipients soufrés à raison de trois grammes de soufre, ou de mèches soufrées, par hectolitre de vin. On peut

aussi substituer, à la combustion du soufre, l'emploi du bisulfite de potasse. Utiliser, dans ce cas, six à huit grammes de bisulfite de potasse par hectolitre de vin.

Il n'est pas indifférent de procéder au soutirage un jour quelconque. Il faut choisir, si possible, une journée à pression atmosphérique élevée, ce qui a lieu par vent du Nord. A ce moment, la masse du vin est plus calme et le soutirage au clair, plus facile.

Les vins, même parfaitement limpides avant soutirage, louchissent légèrement après cette opération. Leur clarification ne tarde d'ailleurs pas à se produire. Pour cette raison, on a intérêt à attendre quelques jours avant de soumettre à la vente l'échantillon d'un vin que l'on vient de soutirer.

On reproche au soutirage un peu de perte de couleur et du degré alcoolique. La perte de couleur est due à l'action de l'acide sulfureux utilisé. Elle n'est que momentanée. L'abaissement du degré, qui peut atteindre un dixième environ, est largement compensé par les avantages procurés par le soutirage.

Voici une observation qui donne à réfléchir : la majorité des vins reconnus défectueux par nos laboratoires est constituée par des vins non soutirés ou soutirés trop tardivement.

Suivons donc, sans hésiter, les conseils suivants du grand Pasteur, donnés à propos des soutirages : « *Rien n'est plus rationnel que cette vieille coutume léguée par la sage expérience de nos pères, qui conseille de soutirer les vins en temps convenable pour en éloigner les dépôts.* »

Le traitement des vins au ferrocyanure de potassium. — La maladie de la casse ferrique, dont les causes affectent particulièrement et sérieusement les vins blancs, provoque parfois le louchissement de ces vins. Le trouble constaté est dû le plus souvent à la présence de sels de fer en quantité anormale.

L'addition d'acide citrique et divers autres traitements légaux, ne sont pas toujours efficaces. Si l'on traite les vins atteints par le ferrocyanure de potassium qui donne avec le fer un précipité insoluble de « bleu de Prusse », on peut ainsi éliminer le fer en excès. Le vin louche se clarifie généralement après ce traitement.

La législation française n'admet pas cette pratique qui ne figure pas parmi les opérations licites énumérées dans le décret du 19 août 1921. A ce sujet, un arrêt de la Cour de Cassation, du 25 janvier 1929, a confirmé un jugement du Tribunal d'Alger en date du 30 avril 1926 qui considérait comme illicite l'emploi du ferrocyanure de potassium dans le vin.

Cependant le traitement des vins au ferrocyanure de potassium est admis dans certains pays sous réserve d'un contrôle officiel. Parmi ces pays se trouvent l'Allemagne, l'Autriche, la Grèce, la Hongrie, la Yougoslavie, la Tchécoslovaquie, le Luxembourg.

Par contre, ce traitement est interdit, non seulement en France, mais aussi en Italie, Espagne, Portugal, Suisse, Roumanie, Bulgarie, U. R. S. S., Australie, République Argentine.

On remarque que les nations grosses productrices de vins n'admettent pas l'utilisation du ferrocyanure de potassium.

Chez nous, cette question, qui a déjà donné lieu à pas mal de discussions, est à ce moment à l'ordre du jour à la suite d'une récente enquête poursuivie par l'Office International du Vin. Les avis sont très partagés.

En fait, la déferisation des vins au ferrocyanure constitue un traitement efficace contre le louchissement des vins. Le mode opératoire consiste à

doser, au préalable, le fer contenu dans le vin, ou mieux encore à déterminer par tâtonnement la quantité de ferrocyanure nécessaire, puis à précipiter les sels de fer de telle sorte qu'une petite quantité de fer en excès reste encore dans le vin. Quelques jours après l'opération, le filtrage du vin permet d'éliminer le dépôt bleu formé. Théoriquement 40 milligrammes de fer sont précipités par 224 milligrammes de ferrocyanure de potassium. Si après traitement, le vin filtré additionné d'une solution ferrique donne un bleuissement, cela indique qu'il reste du ferrocyanure dans le vin et que l'on a employé trop de ferrocyanure.

Il s'agit donc d'un traitement dont on peut juger l'opportunité par des essais préalables, et pour lequel on peut déterminer la quantité de produit nécessaire. A la suite d'une étude très documentée, M. le professeur Chelle, de Bordeaux, a donné les conclusions suivantes au sujet du traitement des vins au ferrocyanure de potassium :

« 1° Le ferrocyanure de potassium est un excellent clarifiant des vins ferrugineux.

2° Correctement employé dans ce but, il ne doit pas en rester la moindre trace dans le vin.

3° Un traitement bien fait ne laisse dans le vin aucun produit toxique.

4° Mes expériences et mes conclusions sont en complet accord avec celles qui ont été effectuées en Allemagne où le Service de Santé et le Conseil Supérieur d'Hygiène ont donné un avis favorable à l'emploi du ferrocyanure de potassium dans les conditions plus haut citées. »

Les conclusions favorables de M. Chelle sont venues renforcer la thèse des protagonistes du traitement des vins au ferrocyanure.

La première objection faite par leurs adversaires est que le ferrocyanure est susceptible de former dans le vin de l'acide cyanhydrique, poison des plus violents. Ils invoquent à ce sujet comme méritant d'être sérieusement pris en considération le rapport de deux chimistes, Pouget et Bonnier, adressé le 7 février 1922 à M. le Gouverneur Général d'Algérie. Ces deux auteurs font remarquer que lorsqu'on ajoute dans le vin la quantité de ferrocyanure nécessaire pour précipiter le fer, la réaction n'est pas complète. Il peut donc rester dans le vin traité, du ferrocyanure non apparent au réactif susceptible de provoquer ultérieurement la formation d'acide cyanhydrique. Un traitement correct et bien fait, paraît de ce fait bien difficile à réaliser.

Une autre critique est qu'il ne suffit pas qu'un produit ne soit pas toxique pour admettre son emploi. Cette pratique pouvant mener très loin. La nomenclature des sels susceptibles d'être utilisés pour traiter les vins est très longue : sels de baryum, pour précipiter les sulfates ; sels de chaux, pour saturer les acides ; sels d'argent, pour éliminer les chlorures ; acide oxalique, pour éliminer la chaux ; etc...

Enfin, que l'emploi de ferrocyanure de potasse, du fait de l'impression même sur le consommateur, est susceptible d'entraîner une diminution de la consommation du vin en discréditant cette boisson, moment bien mal choisi en raison de la crise actuelle.

Comme suite à son enquête, le Comité Directeur de l'Office International du Vin a pris la décision suivante :

« Le Comité Directeur de l'Office International du Vin : Après avoir examiné attentivement les résultats de l'enquête sur l'emploi du ferrocyanure de potassium dans la clarification des vins blancs.

« Prend acte des déclarations des représentants du pays où cet emploi est autorisé, indiquant que le procédé a donné les meilleurs résultats.

« Appelle l'attention du Gouvernement sur l'intérêt qu'il y aurait à faire des expériences « *avec le préjugé favorable* » sur ce nouveau produit et à aboutir à une réglementation générale de tous les États. »

E. HUGUES.

FAUT-IL AUGMENTER LA SUPERFICIE DE NOTRE VIGNOBLE DE RAISINS DE TABLE

La récolte dernière des raisins de bouche, 140.000 tonnes, s'est écoulée aisément, c'est vrai. On dit aussi qu'elle a atteint des prix rémunérateurs : ceci n'est pas totalement exact.

A l'arrivée massive des *Chasselas* sur le marché de Paris, vers le 12 août, on a enregistré une chute trop importante des cours, qui s'est répercutée avec aggravation sur certains marchés d'expédition. De même, lorsqu'en fin septembre, des pluies violentes et continues sont intervenues, le *Gros Vert* et le *Servant* ont été jetés en masse à la vente, par crainte de la pourriture sur souche, et au détriment des prix obtenus.

La consommation va, soit ; elle augmentera, c'est entendu. Mais nous sommes encore à la limite de l'utilisation totale des quantités produites, en cépages de grande culture : Chasselas, Servants, etc... Le marché, au moment où la production bat son plein est donc encore, malgré la demande importante, très vulnérable.

Que survienne, pendant une certaine période à venir, une année de grande production, coïncidant avec de belles récoltes de fruits, avec un temps maussade et frais dans les régions de consommation, et ce seront les bas prix, désastreux, jusqu'à ce que notre propagande ait efficacement abouti.

Il ne faut donc pas songer actuellement à augmenter la superficie du vignoble en cépages de table courants tels que le Chasselas ou arrivant à maturité en août et septembre. Diverses assemblées ont déjà mis les viticulteurs en garde contre ce danger : la surproduction nous guette.

On dit pourtant : le Chasselas fait du bon vin ; l'excédent ira à la cuve. C'est justement ce qu'il faut éviter, puisque la production du vin, du vin blanc en particulier, est trop abondante.

Ne précédons pas la demande, marchons de front avec elle.

Or, l'importance de notre production de table est inférieure à celle de nos deux voisines l'Italie et l'Espagne, chez lesquelles la consommation intérieure est plus élevée que chez nous.

Nous importons des raisins étrangers et notamment des variétés tardives (1/10e de la récolte totale).

Et tandis que la production espagnole, un peu plus hâtive, se termine un peu plus tard que la nôtre, — tandis que la production italienne débutant comme la nôtre ne se termine que le 15 décembre, notre période de grosse production va du 1er juillet au 31 octobre seulement.

Il semble qu'il y a place dès maintenant en France et sans danger de mévente pour des cépages tardifs, à condition de les introduire sur des surfaces actuellement complantées en cépages de cuve. On obtiendrait ce double résultat :

nous libérer des importations étrangères, — diminuer d'autant la superficie des vignes à vin.

Aussi est-ce avec satisfaction que nous avons rencontré de telles propositions dans un rapport documenté sur « l'amélioration de la production nationale du raisin de table », présenté par M. Cancel, inspecteur divisionnaire du Service agricole de la Cie P.-L.-M., à la Commission interministérielle du Raisin de table, dans sa séance du 29 décembre dernier.

Il faut insister sur la judicieuse limitation ainsi proposée ; il y aura toujours trop de plantations nouvelles quel que soit le cépage, de table ou de cuve, *sur des terrains neufs*, grâce aux fissures de la loi.

La transformation de vignes de cuve en vignes à raisins de bouche est plus acceptable, mais pas d'augmentation inconsidérée en cépages courants ; seulement quelques surfaces d'expériences en cépages tardifs, très tardifs, avec conservation sur la souche aussi longue que possible.

M. Cancel propose les variétés suivantes, qu'à son avis il serait intéressant de diffuser :

CÉPAGES DE 2e ÉPOQUE : *Foster's white sesdling*, *Valensy-Real* ou *Panse de Roquevaire*, *Dattier de Beyrouth*, *Alphonse Lavallée*, *Muscat de Hambourg*.

CÉPAGES TARDIFS : *Servant ou Gros vert*, *St-Jeannet*, *Olivette blanche* et *Olivette noire*, *Montonico*.

Le Montonico sur lequel insiste M. Cancel est un cépage très tardif, cultivé dans les Abruzzes où il se maintient sur souche jusqu'en décembre, en coteaux abrités.

A l'Ecole, ce cépage, mis en observation il y a quelques années par M. Ravaz, mûrit mal, les grains restent petits ; le sol ou les conditions particulières du climat de Montpellier ne lui conviennent pas. D'autres greffons, fournis aussi par la Cie P.-L.-M., ont été livrés pour expérience à des viticulteurs du Midi ; il nous serait agréable de connaître les résultats obtenus.

Il convient de rechercher les rares climats locaux où, normalement, les variétés tardives se conserveront sur souche loin dans l'arrière-saison : *St-Jeannet* et *Roquevaire* seraient-ils des exceptions ?

Les grandes pluies de la fin de septembre et d'octobre, l'humidité excessive d'une atmosphère encore chaude provoquent la pourriture ; puis, lorsque surviennent de fortes gelées blanches et surtout des gelées à glace hâtives, c'est le désastre.

On pourra peut-être lutter quelque peu contre la pourriture par des traitements fongicides, contre les pluies et les gelées par des abris. Observons comment se comportent à l'arrière-saison des raisins de cuve intentionnellement abandonnés sur des coteaux ensoleillés, bien abrités, ou mieux surgreffons, pour aller vite, des souches adultes, en de telles situations favorables.

Maurice CHASSANT.

DE LA CONCENTRATION..... EN GIRONDE

En fin septembre 1933, je recevais une lettre aimable de mon ancien et savant professeur de viticulture, M. Ravaz, directeur du *Progrès agricole*, m'invitant à faire connaître ma pensée sur la concentration..... en Gironde.

M. Ravaz avait appris — je ne sais comment d'ailleurs — que je possédais un *véritable* appareil à concentrer, tout ce qu'il y a de moderne — (c'est du reste peut-être le même dont s'est servi M. Camille Desserre cette année à sa coopérative) — et que cet appareil avait servi chez moi pendant deux ans, aux besoins d'une concentration de moût, faite en vue d'obtenir *des vins fins* de plus grande *qualité*.

Avec le plus grand plaisir, je répondis, presque aussitôt, au Maître, la lettre que vous connaissez, dans mon esprit était une réponse plutôt confidentielle, que destinée à la publicité.

Ceci dit, cette mise au point faite, je m'adresse maintenant à mon interpellateur. Et je lui dis : Pour bien nous comprendre parlons tous les deux, si vous le voulez bien, le même langage. J'ai parlé uniquement en girondin, c'est-à-dire en producteur de vins fins. Vous, vous semblez parler en producteur de vins ordinaires de 6 à 9° (rendement de 100 à 200 hectos à l'hectare).

Chez nous, en Gironde, où notre production dépasse rarement 30 à 35 hectos à l'hectare, nous parlons peu *alcool*. Nous en parlons quelquefois parce qu'il y a relation entre lui et les autres éléments ; mais chez nous cet élément alcool n'est pas l'objet principal de nos préoccupations. Ce qui nous intéresse, ce sont surtout les éthers futurs : produits délicats et subtils qui sont, la plupart du temps pour ne pas dire toujours, des points d'interrogation.

Ce que nous cherchons à obtenir, dans nos grands vins, à la suite d'un vieillissement normal et indéfiniment prolongé, c'est maintenir d'une manière constante dans l'ensemble du vin, une harmonie parfaite entre les éléments qui le constituent, harmonie se traduisant par une satisfaction dégustative chaque jour plus grande, ensemble parfait que seuls les gourmets savent rechercher et apprécier.

Cet ensemble est dû à quelque chose de vague..... à des impondérables, paraît-il, qui sont toujours des points d'interrogation.

Si je demandais à mon aimable interpellateur du Midi de vouloir bien me citer les constantes vinicoles (celles qu'il connaît de la vinification de son pays, sans en excepter la concentration) comme capables de donner si elles étaient appliquées d'une manière intégrale à la vinification des grands vins fins (du Sauternais, du Bordelais, de la Bourgogne) des constantes égales, je crois qu'il serait assez embarrassé !!...

Il est vrai qu'il aurait le droit de s'en consoler aisément, se sachant en bonne compagnie. En effet, nos grands œnologues du Midi, de la Bourgogne et de la Gironde, ne se sont pas encore mis d'accord, que je sache, sur ce point particulièrement délicat.

Je dirai au reste, en supplément à ma lettre, que cette différence de vue entre grands savants de régions différentes, me laisse assez perplexe pour ne pas dire assez inquiet.

Si M. Camille Desserre arrivait à me donner le mot de cette énigme et en même temps à rendre publiques les constantes en question, il me rendrait, à moi, vigneron moyen, un signalé service, ainsi qu'à nombreux collègues de ma catégorie.

Ce n'est, en effet, qu'en raison de l'incertitude générale des résultats de la concentration en matière de vins fins, que j'ai été amené à effectuer mes essais personnels.

Désengorgement du marché. — Il m'a été parlé de surproduction. Entre parenthèse, c'est un mot bien imprécis que l'on ne se plait guère à employer pour soi, mais que l'on applique volontiers au voisin..... à la collectivité. On ne parle pas, en général, de la surproduction chez soi ; on parle de la surproduction chez les autres. En Gironde, elle n'existe pas.

A ce sujet, je reste convaincu, que le meilleur moyen de ne pas surproduire, est de produire modérément. C'est rationnel, c'est sage.

Si tel viticulteur avait été méthodique et prudent, au lieu de se lancer dans une production à outrance, il eut auparavant cherché des débouchés. Et, de ce fait, visant la qualité plutôt que les hauts rendements, il n'eut pas eu besoin de la concentration pour obvier à certains inconvénients...

Je n'irai pas jusqu'à conseiller l'arrachage de tous les Aramons, pour les remplacer intégralement par les Pinots de Bourgogne ou les Malbecs de la Gironde ou les Sauvignons du Sauternais ; encore moins l'arrachage de leurs Carignans et de tous autres cépages à grands rendements, pour leur substituer exclusivement des Cabernet-Sauvignon du Médoc ou des Merlots de St-Emilion ; mais je dirai cependant que si la coopérative de Vaucluse n'avait eu à traiter en 1933 que les apports de tels cépages fins, au lieu d'avoir à opérer la concentration pour relever 10.000 hectos à 9°, elle n'eût en à porter ses efforts que sur une quantité approximative totale de 1.100 à 1.200 hectos seulement.

En vérité, il n'y a pas eu regret de ma part d'avoir évaporé 50 barriques en 1932 ; mais une simple constatation de diminution de quantité, sans certitude d'en retrouver compensation correlative dans le prix de vente, lequel est problématique encore à l'heure actuelle et nullement basé sur le degré alcool.

En matière de conclusion, que mon interpellateur veuille bien reconnaître avec moi, qu'en œnologie comme en viticulture, il est assez difficile de dicter des règles strictes absolument immuables, capables de produire en tout temps comme en tous lieux, des résultats toujours identiques.

En vinification, comme en viticulture générale, les praticiens réputés, ceux qui ont vraiment une longue expérience des faits, savent qu'ils doivent douter des résultats !... Ce n'est que lorsque ceux-ci se sont affirmés bons chez eux d'une manière presque ininterrompue, qu'ils arrivent à acquérir une réputation de supériorité relative sur les autres.

L. Galhaud,
Ingénieur agricole,
Viticulteur à St-Emilion.

LES MACHINES NOUVELLES

AU XIIIme SALON DE LA MACHINE AGRICOLE

Chacun sait que la profondeur optima à laquelle une graine doit être déposée pour germer dans les meilleures conditions dépend des caractéristiques physiques du sol dans lequel elle est semée, et également du temps qu'il fait au cours des jours qui suivent le semis.

Les Établissements Gougis, d'Auneau (Eure-et-Loir), munissent leurs semoirs du dispositif « Doret » permettant de semer à profondeur variable.

Voici la genèse de l'affaire :

(1) Voir p. 303.

Le constructeur a pensé que, lorsqu'il s'agit de cultures donnant lieu à démariage, comme celle de la betterave par exemple, il y aurait intérêt à déposer les graines à différentes profondeurs, dans un même plan vertical, suivant une ligne périodiquement ondulée ou brisée (fig. 5 et 6).

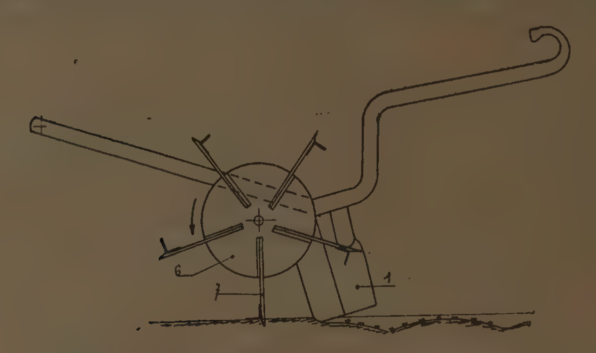


Fig. 5. — **Schéma du dispositif Doret pour semoirs Gougis (type à béquilles).**

En effet, on sacrifie ultérieurement, lors du démariage, une grande partie des jeunes plantes. Si, au lieu de semer toutes les graines à la même profondeur moyenne, qui peut ne pas être la profondeur optima, on dépose la semence à différentes profondeurs, suivant une ligne ondulée par exemple, sur chaque ondulation, il y aura au moins une graine à la profondeur optima. C'est celle qui germera le mieux, donc celle qui donnera la plante à conserver au démariage.

Pour atteindre ce but, le constructeur a muni chaque coutre creux d'enterrage d'un tambour portant des béquilles (fig. 5) qui, en se déplaçant, soulèvent et abaissent périodiquement l'extrémité du coutre ; les graines sont donc disposées dans le sol suivant une ligne périodiquement ondulée.

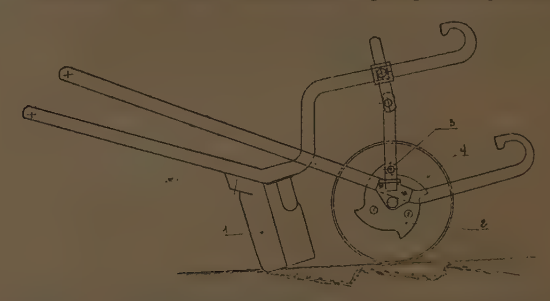


Fig. 6. — Schéma du dispositif Doret pour semoirs Gougis (type à came).

C'est le dispositif qui fut présenté à la section des machines nouvelles, mais le constructeur s'aperçut immédiatement que la répartition des graines suivant une ligne ondulée présentait l'inconvénient suivant : la distance horizontale entre chaque graine, c'est-à-dire celle qui, en définitive, sépare chaque plantule, n'est pas constante.

Pour que cette distance soit constante, il faut remplacer l'ondulation par un plan incliné, et c'est ce que les ÉTABLISSEMENTS GOUGIS on fait immédiatement, en modifiant, dès sa parution, leur premier dispositif et en remplaçant les béquilles par une simple came (fig. 6).

Cette nouveauté a donc été déjà perfectionnée par une plus certaine mise au point.

II. — Appareils de protection et de préparation des récoltes.

Pour protéger les céréales mises en moyettes contre la pluie, la SOCIÉTÉ SAFI propose le « bonnet agricole Seba ».

C'est un simple bonnet conique (fig. 7), en papier huilé. Il est muni, près du sommet, de petits trous de 3 mm. de diamètre, capables de créer un courant d'air assurant le séchage rapide de la récolte.



Fig. 7. — Le bonnet agricole SEBA de la Société Safi.

Le bonnet protège également les gerbes contre le soleil et les oiseaux.

D'après l'inventeur, un bonnet peut couvrir 15 gerbes, ce qui correspond à 120 bonnets par hectare pour une récolte moyenne.

La SOCIÉTÉ SAFI indique que ces bonnets peuvent servir plusieurs fois pendant l'année pour des céréales différentes et qu'ils peuvent durer plusieurs années, si l'on prend soin de les protéger pendant l'hiver.

Nous croyons savoir que chacun d'eux vaut environ 2 francs.

Il est fait également des bonnets de forme allongée pour couvrir les meulons de foin.

(*A suivre*) A. BLANC.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — L'activité des transactions dans les Entrepôts parisiens, pendant ces jours derniers, a semblé se ressentir à la fois du calme dont on se plaint à la propriété et de l'approche des fêtes de Pâques, période toujours peu favorable aux affaires.

En fait, on y entend dire partout, et cela est à peu près conforme à la réalité, qu'il ne se traite rien. S'il ne s'agit pas d'un « rien » absolu, il est limité en tout cas à quelques affaires en vins d'Algérie, à des prix divers qui ne sauraient faire cours.

Les avants-ports de Paris, Rouen et le Havre, sont dans une situation analogue. A Rouen les demandes sont sans importance et la faiblesse domine ; au Havre, les cours sont également lourds .

Le commerce de détail affiche des prix en baisse pour attirer le consommateur, mais il se garde bien, suivant son habitude, de se charger de marchandises.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 26 mars 1934	Cours du 2 avril 1934
—	—	—	—
8°....................	Aramon 6° à 8,	Aramon de plaine	En raison des fêtes
8 à 9°................	55 à 95 fr.	8°5 à 9°, 75 à 80 fr.	pas de marché
9 à 10°..............	Montagne 7°5 à 8°	Montagne 9°5 à 10°5	
11°..................	90 à 105 fr.	88 à 100 fr.	
11 à 12°............	Costières, 8° à 9°	Montagne supérieur	
Rosé, paillet, gris...	120 à 130 fr.	10°5 à 11°, 100 à 110	
Blanc bourret.......	Blanc de blanc	Costières de	
	120 à 160 fr.	11°5 à 12°, 120 à 135 f.	
		Blanc d'aramon	
		9,00 à 9 fr. 50	
		le degré	

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 27 mars 1934	Cours du 3 avril 1934
	—	—	—
8°....................	6°5 à 7°5, 55 à 75 fr.	Vins rouges, 8°5 à 10°5	Vins rouges, 8°5 à 10°
9°....................	7°5 à 8°5, 85 à 112 fr.	75 à 98 fr. l'hecto	75 à 98 fr. l'hecto
10		10° à 11°, 90 à 112 fr.	10° à 11°, 90 à 112 fr.
11		Rosé et blanc pas	Rosé et blanc pas
Rosé................		d'affaires signalées	d'affaires signalées
Blanc de blanc......			

Cote de la Chambre d'Agriculture. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins : Rouge, 9 à 11 fr. le degré ; blanc, pas d'affaires signalées.

Alcools : Situation inchangée.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* — **Marché de Béziers. — Cote officielle des vins.**

	Cours 1933	23 mars 1934	30 mars 1934
	—	—	—
Rouges		Coteaux 91 à 105 fr.	Plaine 8°5 à 9°5
Plaine 7° à 8°......	70 à 105	Rosés 75 à 95 fr.	72 à 88 fr.
Coteaux 9°5 à 11°5...	110 à 155	Blanc supérieur	Coteaux 9°5 à 10°5
Ht-coteaux 8°5 à 10°.	»	110 fr.	90 à 102 fr.
Rosés		l'hecto	Rosé courant 70 à 75
Courants 8 à 9°.....	»		Rosé supérieur
Supérieurs 8 à 10°..	»		98 à 105 fr.
Blancs			l'hecto
Courants 10 à 11°...	»		
Supérieurs 10° à 11°5	»		

Certains s'attendent à une reprise après les fêtes. Souhaitons-le. — Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

	Près Narbonne :	1.500 hl.	9°2	91 francs.
	Près Béziers :	1.400 hl.	8°7	72 francs.
	Près Béziers :	1.190 hl.	9°7	84 francs.
	Près Béziers :	960 hl.	9°6	90 francs.
	Près Boujan :	120 hl.	8°9	83 francs.
	Près Lieuran :	130 hl.	10°	95 francs.
	Près Corneilhan:	227 hl.	9°6	88 francs.
	Près Gabian :	155 hl.	10°	93 francs.
	Près Béziers :	840 hl.	8°8	77 francs.
	Près Villeneuve:	500 hl.	9°	80 francs.
	Près Gabian :	440 hl.	10°	102 francs.
	Près Bassan :	170 hl.	9°6	88 francs.
Rosé :	Près Maraussan:	160 hl.	10°6	105 francs.
Rouge :	Près Capestang :	250 hl	9°	85 rancs.

Pézenas . Cours des vins du 31 mars 1934 :

Vins rouges 1933, de 8,75 à 9 fr. 50 le degrés ; vins rosés, de 8 à 9 degrés, »» à »» fr. »» le degré ; vins blancs, de »» à «» fr. »» le degré.

Saint-Chinian. — Cote du 1er avril 1934 : vins rouges 1933, 9° à 11°, 85 à 112 fr.

Olonzac. Vins rouges de 10 à 12°, de 10 à 11 fr. 00 le degré, avec appellation l'origine Minervois.

Carcassonne.— Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 31 mars 1934 : de 8°5 à 9°, de 9 à 9 fr. 50 ; de 9 à 10°, de 9,00 à 10 fr. 00 ; de 10 à 11°, de 9,50 à 10 fr. 50 ; de 11 à 12°, de 10,00 à 11 fr. 00 le degré légal.

Narbonne. — Chambre de Commerce. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 23 au 28 mars. — Vins du Narbonnais : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Alcools : trois-six pur vin, de 440 à 445 fr. ; trois-six piquette, de 430 à 435 fr. ; trois-six de marc, 425 fr. ; eau-de-vie de marc, 430 francs.

L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Lézignan-Corbières.— Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1933 :

Minervois de 8°5 à 9°, de 9,50 à 10 fr. 00 le degré ; de 9 à 10°, de 9 fr. 50 à 10 fr. 00 le degré ; de 10 à 11°, de 10 à 10 fr. 25 ; de 11 à 12°, de 10,25 à 11 fr. 25.

Minervois et Corbières : de 10° à 11°, de 10 à 10 fr. 25 ; de 11 à 12°, 10,25 à 11 fr. 25 le degré.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 24 mars 1934	Cours du 31 mars 1934
8°	7° à 8°, 10 à 12 fr. 80	8°5 à 9°, 8,50 à 9 fr.	8°5 à 9°, 8,50 à 9 fr.
9°	8° à 9°, 12,50 à 14 fr.	9° à 10°, 8,50 à 9 fr.	9° à 10°, 8,50 à 9 fr.
10°	9° à 10°, 14 à 15 fr. 50	10° à 11°, 9 à 9,50 fr.	10° à 11° 8,50 à 9,50
11°		11 à 12°, 9,50 à 10,50	11° à 12°, 9,00 à 6,50
12 à 13°		le degré	le degré
15°			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — **Vins.** — Situation inchangée.

VAUCLUSE. — **Avignon.** — Voici les prix que se pratiquent dans notre région : vins rouges de bonne qualité et pouvant aller seuls, 8,50 à 10 fr. le degré, selon mérite. Les vins blancs et les rosés, de bonne qualité courante, ne s'écartent guère de ces chiffres.

Il se fait également quelques affaires en vins de tenue douteuse ; mais à des prix tenus secrets... et pour cause.

La distillerie paie 3 fr. 50 à 4 fr. le degré, selon distance et importance du lot.

Au vignoble, les travaux marchent normalement.

— Fédération des Caves Coopératives du Vaucluse. — Cave de Courthézon : 300 hectos Côte-du Rhône, 12 degrés 7, 15,50 le degré ; 110 hectos Côte-du-Rhône, 10 degrés 8, 130 fr. l'hecto.

GIRONDE. — **Bordeaux**. — La consommation demeure normale, le stock baisse, les réserves diminuent, vu les trois années de très moyennes récoltes, comme quantité, les vins vieux se font rares dans les bons ordinaires. Il faudrait si peu de chose pour tout transformer.

Le Commerce se trouve en face de prix intéressants dont il n'ose guère profiter.

Les vins ordinaires, suivant degré et qualité se paient en blancs de 80 à 120 fr. suivant la région, et en rouges de 100 à 140 fr. ; dans le Médoc et le St-Emilionnais, dans les 150 fr., Graves blancs de 200 à 220 fr. le degré-tonneau nu, pris à la propriété. Les propriétés de cépages choisis et les vins de crus demandent des pris plus élevés.

INDRE-ET-LOIRE. **Amboise.** — Il se traite journellement quelques affaires dans notre vignoble, spécialement pour le commerce local. Peu à peu, nos caves se vident et à près de sept mois de la nouvelle récolte, les quantités restantes sont excessivement réduites.

Sur les Côtes-du-Cher, on paie des vins rouges de 8 à 9°, de 10 à 11 francs le degré et des vins rosés 10°, de 11 à 12 francs. Quelques transactions s'effectuent en Sologne pour des vins blancs de 10 à 11°, à 12 francs le degré.

Dans les environs de Vouvray et dans le vignoble de Montlouis, on traiterait selon mérite de très bons vins blancs de 400 à 500 fr. les 250 litres nus à la propriété.

LOIRET. — **Orléans** (Cote Off. des Court. Asserm.). — Vin rouge Gris Meunier, la pièce nue, incoté.

Vin blanc de Sologne, la pièce nue, de 228 litres, 240 à 340 francs.

Vin blanc de Blois, la pièce nue, de 228 litres, 200 à 300 francs.

(Vins pris à la propriété, tous frais en sus).

ALGÉRIE. — Alger. — Du 24 mars 1934 :

Vin rouge, 1er choix, le degré, 8,00 à 8 fr. 50 ; 2e choix, le degré, 8,25 à 8 fr 00 ; 3e choix, le degré 7,50 à 6 fr. 75 ; vin blanc, de raisins rouges, 10,50 à 7 fr. 75 le degré ; de raisins blancs, le degré, 10,50 à 7 fr. 75 ; vin de distillerie, 4,25 à 4 fr. 00. Nus, quai Alger.

Oran. — Du 24 mars 1934 :

Vin rouge, premier choix, 8,00 à » fr. le degré ; qualité courante, 7 fr. 50 à 7 fr. le degré ; 2e choix, 7 à 6 fr. 50 le degré ; vin rosé, »» fr. le degré ; vin blanc, »» à »» francs le degré. Nus à la propriété.

ALCOOLS

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 440 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86°, 420 à 425 fr.; eau-de-vie de marc, 52 degrés, »»» fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 520 à »»» ; marc, 410 à 400 fr. les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 30 mars 1934.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	2 fr. 80 à 2 fr. 85 le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	manque.
— — 20 à 22 o/o —	idem.
— — au-dessus 50............	3 fr. 50 à »,»» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique....................	4 fr. 00 à » fr. »» —

Logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 k environ.
Marché tendance calme.

COURS APPROXIMATIFS ACTUELS DES PLANTS AMÉRICAINS

Greffés soudés : 500 à 650 fr. le mille.

Racinés : Riparia Gloire, 150 fr. le mille ; Rupestris du Lot, 250 le mille ; 3309, 120 fr. le mille ; 420 A., 425 fr. le mille : 161-49, 600 fr. le mille ; Rupestris×Berlandieri, 500 fr. le mille.

Boutures greffables de 1 mètre : Riparia Gloire, 200 fr. le mille ; 3309, 200-250 fr. le mille ; Rupestris du Lot, 175 fr. le mille ; 420 A. 41 B., 225 fr. le mille ; 161-49, 300 fr. le mille ; 5 B. B., 400 fr. le mille.

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Janv.	Févr.	Mars	Avril	Mai
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal..................................	—	88,50	89	89,50	90
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique.....	—	75	76	76,50	77
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique.......	—	85,50	86,50	87	87,50
Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique....................	—	76	77	77,50	78
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal.	—	100	101	101	101
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal..............................	—	90	91	91	91
Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique et du Chili......................	—	87,80	88,80	89,30	—
Potazote 12,5 o/o d'azote, 25 o/o de potasse.....	—	90,75	91,50	91,75	—
Nitropotasse 16,5 d'azote, 25 o/o de potasse...	—	118,50	119,50	120	120,50

Prix franco par wagon de 10 tonnes (gare grands réseaux Hérault) en sacs de 100 kilogs. Pour le nitrate de soude seulement les prix sont départ Sète.

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 89 à 99 ; Sulfate ammoniaque, 20-21, 90 à 100 ; sulfate potasse, 48,52, 105 à 120 ; chlorure potassium, 48-52, 80 à 88 ; sylvinite riche, 20-22, 28,00 à 32 ; sulfate de cuivre crist. 98-99, 135 à 145 ; sulfate cuivre neige, 140 à 150 ; sulfate de fer, 24 à 29. Superphosphate minéral 14, 26,50 à 30,00, logé gare Sète.

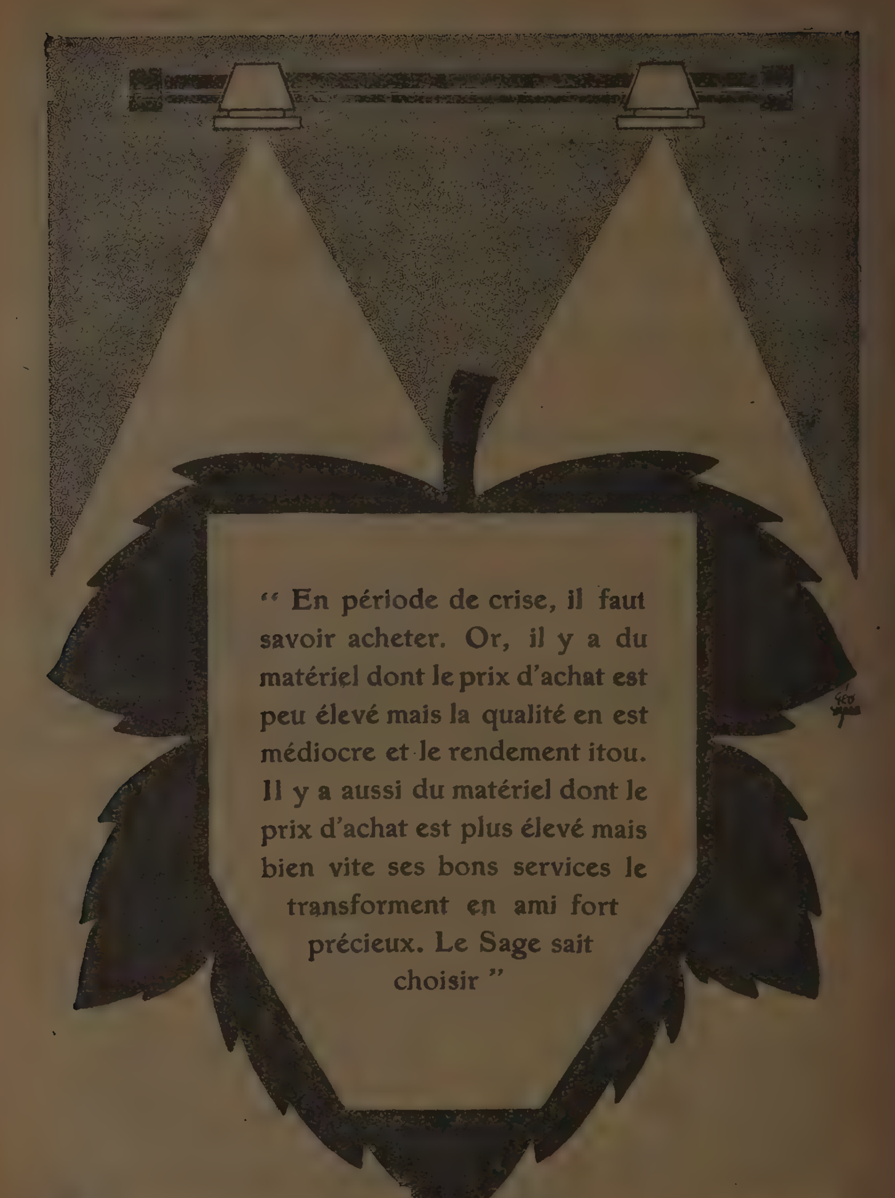
Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 25 au samedi 31 mars 1934

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1934		1933		1934	1933	1934		1933		1934	1933
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche ..	12.0	3.8	14.0	8.8	0.3	2 5	7.2	4.4	13.8	2.0	9.8	1.4
Lundi	10.8	3 0	«	«	2.4	»	9.4	—1.8	«	»	«	«
Mardi.......	14.2	5.2	12.0	2 8	3.7	«	11.0	6.6	11.0	—2.6	4.4	»
Mercredi ...	10.0	6 4	15.5	1.6	1.9	»	12.6	0.7	13.0	—3.4	3.4	»
Jeudi.......	8.2	3.0	14.8	3.8	0.4	»	8.4	4 4	9.0	1.2	«	»
Vendredi ...	9.4	2.0	16.2	0.4	»	»	10.2	0.8	12.5	—1.0	»	»
Samedi......	12.2	3.6	14.8	2.6	»	«	11.2	—0.4	10.2	—1.5	»	«
Total....					28.5	7.5					43.4	9.6
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche...	10.2	1.9	13.3	8.7	11.4	»	9.2	3.3	14.4	3.0	3.4	1.6
Lundi	14.0	3.1	»	»	1.1	»	9.0	—1.0	«	«	0.9	»
Mardi	14.3	3.5	14.0	1.1	26.8	»	9.9	5.4	10.2	—8.3	5.9	0.9
Mercredi....	12.5	6.4	20.0	0.6	2.5	«	»	»	10.7	0.0	«	»
Jeudi.......	8.5	1.7	22.1	1.4	3.0	«	10.5	3.0	9.5	0.1	«	»
Vendredi ...	11.8	3.5	18.0	3.2	»	»	11.3	0.2	11.1	—1.5	»	»
Samedi......	12.5	4.4	15.3	0 6	»	»	12.8	2 9	12.3	—0.8	»	»
Total.. .					113.0	19.9					26.5	18.5
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	9.8	3.6	16.2	6.3	0 7	0.1	11.6	5.9	15.0	5.0	0.1	2 8
Lundi	15.2	0.0	»	«	»	»	12.4	0.9	»	»	trac.	»
Mardi.......	14.2	6 4	12 0	2.6	1.4	»	10.3	6.3	10.5	2.8	17.4	trac.
Mercredi....	10.5	4.8	14.3	—4.3	7.4	»	12.9	4 8	14.2	2.1	0.4	»
Jeudi.......	10.2	4.0	13.6	—6.1	0.6	»	10.6	6.0	14 2	—2.4	trac.	«
Vendredi ...	10.1	—2.0	16.7	—5.7	«	«	10.9	1 6	14 5	—2.8	«	»
Samedi......	12.0	—0.8	13.1	—4.4	»	»	11.6	2 1	10.5	—0 8	»	trac.
Total....					18.7	2.7					37.2	6.6
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche ..	9.4	6.2	16.7	8.9	«	«	13.3	6.4	15.0	3.2	1.0	0.1
Lundi	16.4	3.3	«	«	0 6	»	14 2	0 3	»	«	»	»
Mardi.......	14.3	4.2	15.1	—0.6	6.0	»	15.3	9.8	12.8	4 5	trac.	«
Mercredi ...	13.1	6.7	20.2	3 9	1 6	«	14 9	2.5	14.2	—1.6	»	»
Jeudi.......	9.8	2.9	20.0	4.8	4.6	»	15.0	8.0	13.6	1 2	»	trac.
Vendredi ..	12.1	3.5	18.2	7.6	0.3	«	15 9	4.7	13.9	1.7	»	»
Samedi......	12.9	2.4	17.0	0.5	«	»	11.2	7.4	12.0	«	0.5	0.2
Total....					122.5	22.5					23.9	7 4
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche ..	8.5	5.4	18 2	5.6	11.3	»	19.1	6.3	15.7	6 9	»	1.2
Lundi	13.8	2.2	»	»	«	«	21.1	8.9	15.7	6.9	0.7	0.2
Mardi.......	«	«	13.9	0.5	«	«	14.9	9.9	15 9	4.9	0.6	»
Mercredi ...	11.6	6.5	16.6	0.4	7.6	»	15.9	9.2	17 9	4.1	»	trac.
Jeudi.......	16.9	3 2	16.1	5.4	8.8	«	21.1	9.4	26 2	4.5	0.2	4.9
Vendredi ..	12.2	4.7	15.4	7.3	2.1	«	21 2	6.9	19.1	4 9	0.2	»
Samedi......	11.8	3.2	17.1	6 0	»	2 0	19 9	6.5	19.3	4.5	0.3	0.1
Total....					64.8	18.1					6.0	7 5
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	14.6	5.0	19.8	7.3	»	«	18.2	11.8	»	»	1.1	«
Lundi	14.3	8.0	«	»	0.6	»	21.4	4.8	«	»	«	«
Mardi.......	16.6	5.0	16.4	7.1	»	0.3	24.0	7.8	»	»	«	»
Mercredi ..	16.0	5.1	14.6	1.8	trac.	«	20.8	10.5	«	»	«	»
Jeudi.......	14 3	6.7	13.3	2.9	»	3.6	17.0	5.4	»	«	0.9	»
Vendredi ...	14.0	6.4	14.0	8.6	»	»	13 2	7.0	»	»	5.0	»
Samedi......	14.4	7.7	15.1	4.5	«	»	17.0	6.3	»	»	21 9	»
Total....					10 2	94.2					108.3	«

Observations. — Printemps. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.


" En période de crise, il faut savoir acheter. Or, il y a du matériel dont le prix d'achat est peu élevé mais la qualité en est médiocre et le rendement itou. Il y a aussi du matériel dont le prix d'achat est plus élevé mais bien vite ses bons services le transforment en ami fort précieux. Le Sage sait choisir "

A VENDRE

Le Grand Dictionnaire

LAROUSSE

AU COMPLET



relié, en très bon état



d'une valeur de 3.800 francs

serait cédé au prix de

1.000 Francs

S'ADRESSER AU BUREAU DU JOURNAL

GRANDS RÉSEAUX DE CHEMINS DE FER FRANÇAIS

—

Transports de bois en grume

—

Depuis le 1er Février 1931 les tarifs applicables aux transports des bois en grume et des billons en bois brut sont sensiblement abaissés pour les distances allant jusqu'à 250 km. Les nouveaux prix représentent une diminution atteignant jusqu'à 37 % sur les prix anciens.

Par exemple pour une distance de 100 km., une tonne de bois en grume payaient 48 fr. 35, elle paie maintenant 30 fr. 60 ; pour 150 km. une tonne de billon en bois brut payait 59 fr. 70, la taxe actuelle n'est plus que 42 fr. 20.

En outre les réseaux ont diminué pour les bois bruts les taxes qu'ils perçoivent pour l'utilisation des grues et appareils de levage ; les réductions atteignent 50 et même 75 %.

Il nous a paru utile de porter à la connaissance de nos lecteurs ces améliorations qui seront certainement très appréciées par les expéditeurs de bois.

CHEMINS DE FER D'A.-L., DE L'EST, DE L'ETAT, DU MIDI, DU NORD, DE P.-O. ET DE P.-L.-M.

Colis Express à destination de l'Etranger

Commerçants, fabricants et producteurs industriels ou agricoles qui, au départ des principaux centres, avez à expédier d'urgence à vos correspondants ou à vos clients des principales villes allemandes, sarroises et suisses des colis de moins de 100 kilogrammes de marchandises de toute nature (échantillons, fourrures, appareils divers, pièces de rechange, produits chimiques ou autres, vêtements, fleurs, primeurs, etc...).

Profitez des acheminements directs par les trains rapides sous le régime des Colis Express Internationaux.

Consulter les services commerciaux ou les principales gares des grands réseaux qui vous communiqueront les prix et les conditions d'application de ces tarifs.

Le Gérant : G. FOURNERA. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.